



Mit dem Führen des AMA-Gastrosiegels verpflichten wir uns, mit Partnern aus der Region zusammenzuarbeiten, die uns mit heimischen Produkten höchster Qualität beliefern. Denn Eure Zufriedenheit ist uns wichtig.

Bio-Rind – Styria-Beef	
Mutterkuhhaltung 9-11 Monate	
Absolut steirisch – Schweinefleisch	Familie Burgstaller - Zipf
Zu 100% aus der Steiermark	
Geboren – gewachsen – geschlachtet	
Mondseefische	Martin Kalleitner – St. Lorenz
Brot und Gebäck	Bio-Bäckerei Obauer – St. Gilgen
Eier aus Freilandhaltung (www.meigartl.at)	Alexandra Eder – St. Lorenz
Mondseeland Jausen- und Bergkäse	Hofkäserei Hingerer – Mondsee
Frisch-Schafkäse	Familie Spitzer – Oberwang
Milchprodukte	Salzburger Land Molkerei
Saisongemüse	Gemüse Aumayr – Hartkirchen
Säfte und Most	Familie Schauer – St. Marienkirchen
Edelbrände	Familie Langwallner – Zell am Moos

A Gluten	B Krebstiere	C Eier	D Fische	E Erdnüsse
F Soja	G Milch	H Schalenfr.	L Sellerie	M Senf
N Sesam	O Sulfite	P Lupinen	R Weichtiere	

Gerne um Euer Wohl bemüht
Hannes Eder und Mitarbeiter

Wir freuen uns, Euch im Gasthof Drachenwand begrüßen zu dürfen.

Die echte Wirtshauskultur ist das, was uns am Herzen liegt. Authentisch und ehrlich möchten wir sein. Regionale Produkte, ein gesundes Miteinander mit unseren Mitarbeitern und heimischen Lieferanten – das ist uns wichtig.
Kochen ist Handwerk und Selbstgemacht ist unsere Devise.

Suppen und Vorspeisen

Rindsuppe mit Frittaten ACGL	€	5,00
Rindsuppe mit Leberknödel ACGLMP	€	5,80
Süßkartoffelsuppe mit Maroni & Apfel GH	€	8,50
Tomatensuppe mit knusprigem Bergkäsebaguette AG	€	8,50
Sulz vom Bio-Rind mit Vogerlsalat, gekochtem Ei, rotem Zwiebel und Kernöltopfen ACLM	€	11,50
Gebackene Fisch-Gemüseröllchen auf Kürbiscrème und Mango-Joghurt-Chutney ADFGL	€	14,00
Innviertler Bratknödel auf Sauerkraut mit Rahmkren und frischem Schnittlauch ACG	als Vorspeise € als Hauptspeise €	10,50 14,50

Hauptspeisen

Wiener Backhuhn mit bunter Salatschüssel ACGM	€ 18,50
Wiener Schnitzel vom Steirer-Schwein in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 17,50
Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 26,00
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom oberösterreichischen Jungrind mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel ALMO	€ 24,50
Ragout vom Mondseeland-Reh in dunkler Wildsauce mit Semmelknödel und Blaukraut ACGMO	€ 24,00
Bio-Entenbrust rosa gebraten auf Steinpilzrisotto und glasierten Karotten GM	€ 31,00
Medaillons vom Bio Rindsfilet auf Cognac-Morchelrahm mit frischen Fettuccine-Nudeln ACGMO	€ 33,00
Gebratene Filets vom Bachsaibling (Fischzucht See-Ache) mit zerlassener Butter und Kartoffel-Vogel Salat mit gehacktem Ei CDGM	€ 29,50
Gebackenes Wildfang Kabeljaufilet mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare ACDGM	€ 21,50

Am **Sonntag zu Mittag** gibt es zusätzlich immer einen
Klassiker aus der österreichischen Wirtshausküche.
Wir informieren Euch gerne.

Salate und vegetarische Speisen

Gebackene Waldstaudenkorn-Laibchen mit Fetakäse auf cremigem Blattspinat ACGLM	€ 18,50
Mondseer Kasnockn (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel ACG	€ 15,00
Steirischer Backhendlsalat – Österreichische Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl ACM	€ 17,00
Schafkäse-Salat – eingelegter Oberwanger Schaf-Frischkäse auf marinierten roten Rüben, Blattsalat und karamellisierten Nüssen HM	€ 16,50
Gemischter Salat mit Joghurtdressing CGHM	€ 6,00

Dazu servieren wir Euch gerne ...

... ofenfrisches Knoblauch-Kräuter-Baguette (2 Stück) ACFGHN	€ 4,00
... 1 Stück Gebäck (Roggen-Salzweckerl, Vollkornweckerl, Kartoffelbaguette) von der Bio-Bäckerei Obauer AFGHN	€ 2,20

Kindergерichte

Kinderschnitzel „ Asterix “ mit Pommes und Ketchup ACGM	€ 10,50
Grillwürstchen „ Obelix “ mit Pommes und Ketchup CGHLM	€ 7,50
Gegrilltes Österreichisches Hühnerbrüstchen „ Idefix “ mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse GL	€ 12,50
Portion Pommes mit Ketchup M	€ 6,50

Nachspeisen

Überbackene Topfenpalatschinken mit Apfel auf Haselnusseis ACGH	€ 11,50
Warmer Maroni-Gugelhupf mit gedünsteter Birne und Powidl ACG	€ 10,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ACG	€ 12,50
2 Stück Palatschinken mit Marillen- oder Ribislmarmelade ACG	€ 7,00
Eispalatschinke mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce und Schlagobers ACGH	€ 8,00
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers AGH	€ 4,80
Mohn-Schokotorte mit Schlagobers ACGH	€ 4,80

Eis

Stracciatellaeis mit Schwarzebeerröster, gerösteten Mandeln und Schlagobers AGH	€ 9,50
Eiskaffee – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers AGH	€ 7,80
Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers AGH	€ 7,80

Wir freuen uns, dass Ihr im Gasthof Drachenwand zu Besuch seid
und wünschen Euch einen guten Appetit.

Hannes Eder und Mitarbeiter